

## ■イタリア語ウェブサイトのアドレス

<http://www.agrodolce.it/2018/10/19/dal-giappone-i-funghi-shiitake-arrivano-anche-in-italia/?fbclid=IwAR1l-qUiGQ01i8vPLTNE00y34d5MgK9VeVsZ0rmzggvbg53Uw-07PfxYLEY>

## ■日本語訳

「イタリアにも、日本から椎茸がやってきた」

2018年10月19日 執筆者：ラッファエッラ・ガラミーニ

健康のキノコ、皇帝のキノコ。「椎茸」は日本版のポルチーニと言えます。トリュフのように美味であり、そのため天皇陛下への献上品や、お正月のご馳走に使用されます。日本では昔から、出汁（日本の伝統的なスープ）をとったり、麺類に入れて使われてきました。様々な料理に風味を与えるこの日本の椎茸は、世界中でとても人気がありますが、今までイタリアでは限られた専門店でしか入手できませんでした。しかし今、椎茸のために旗揚げが行われようとしています。この椎茸の栽培地である日本の「鳥取県」から派遣団がやってきました。その地域の100余りの生産者の集まりである菌興椎茸協同組合を代表して、那須克紀氏が率いる営業部隊は、「生の状態」での椎茸の調理や知識を広めるために、「イタリアのいくつもの町」をめぐりました。現在の市場では、通常は乾燥や粉末の状態で流通しています。また、このイタリア遠征は鳥取県の他の商品紹介の機会にもなり、製造者池本百代さんによる地域特産品のカレーもそのひとつです。

「高級キノコ、通常は乾燥や粉末で使用、鳥取県から直接」

この椎茸を広めるための広告宣伝活動は、風変わりユーモラスです。一人の芸者がキノコ特有の傘を日傘のように差しているイメージが主役を務めています。「こんにちは！日本から来ました」というインパクトのあるスローガンと共に、形式ばらない方法で「イタリア市場に自己紹介」をしています。リーフレットをめくってみると、「椎茸は少なくとも25年以上成長したクヌギやコナラの原木の上でのみ栽培」され、「約2年の歳月を待つ収穫」されるということがわかります。椎茸は木から栄養分を吸収するため、肥料や農薬の使用はありません。栽培は環境に十分配慮して行われます。椎茸は、低カロリーで血圧やコレステロールに「良い」効果があり、まさしく健康食です。骨粗しょう症やインフルエンザの他、更に深刻な病気をも予防する効果があると言われていています。

椎茸には「独特の味と香り」があり、出汁や「麺類」の他にも、「寿司」や「佃煮」などで味わうことができます。より洗練された味わいは、「日本酒」の中に入れることで、独特

の香り立つ酒を楽しむというものです。椎茸はとても汎用性が高い食材なので、例えば、ハンバーグや伝統的な肉料理タリアータにのせる、パスタのフェットチーネに加えるなど、「イタリア料理との相性も抜群」です。

#### 「マルコ・スタービレによる椎茸料理」

フィレンツェのレストラン「オーラ・ダリア」にて開催された懇親試食会では、素晴らしい「フュージョン」創作料理が披露されました。この日本の特産品の良さを紹介するため、鳥取の派遣団は星付きシェフである「マルコ・スタービレ」の腕を信頼しました。登場したメニューは、椎茸が昔ながらの料理の準主役としての役割を捨て、ここで一度、主役となるというものであり、まず洋梨と椎茸の粉末を使ったビール風味の牛肉タルタルステーキが披露され、その後の大地と土のリゾットでは椎茸の粉末の素晴らしさがもう一度評価されることとなりました。

しかしそれに留まらず、「マッシュポテト、ライム、焼いた椎茸の傘、椎茸の粉末を台座にしたマツァーラエビ」の登場には、熱狂させられました。ドルチェも負けていません。ロビオーラチーズとセモリナ粉のクリームと、ホワイトチョコレート風味のライムムースに、タジャスカ種のオリーブオイルと、オイル、椎茸の粉末、ココア、塩をベースとしたクランブルを添えて。そして日本酒の存在、スパークリングの日本酒や、手島麻記子さんによって進められた日本のお酒を通して異文化間の連帯感を生み出すプロジェクト「酒オンザテーブル」などが、この度の体験をより満たされた完全なものにしています。